

①⑨ BUNDESREPUBLIK  
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES  
PATENTAMT

①⑫ **Offenlegungsschrift**  
①⑪ **DE 333387 A1**

⑤① Int. Cl. 3:  
**A22 C 13/00**

②① Aktenzeichen: P 33 33 387.4  
②② Anmeldetag: 15. 9. 83  
④③ Offenlegungstag: 11. 4. 85

DE 333387 A1

⑦① Anmelder:  
Huckfeldt & Thorlichen, 2082 Tornesch, DE

⑦② Erfinder:  
Gregor, geb. Fahl, Barbara, 2082 Moorrege, DE;  
Huckfeldt, Gebhard R., 2082 Tornesch, DE

⑤⑥ Recherchenergebnisse nach § 43 Abs. 1 PatG:

DE-OS	28 27 862
DD	71 469
EP	88 308

Behördeneigentlich

⑤④ Künstliche Wursthülle

Eine künstliche Wursthülle aus Faser-Flächenmaterial, insbesondere Gewirk oder Gewebe, wird zumindest innenseitig mit Fett imprägniert, um die Reifezeit der Wurst zu verlängern. Damit trotz der Imprägnierung eine gute Haftung an der Oberfläche des Wurstmaterials erzielt wird, wird sie innenseitig mit einem Flor ausgerüstet.


DE 333387 A1

Original document

## Sausage

Patent number: DE3333387  
Publication date: 1985-04-11  
Inventor: GREGOR GEB FAHL (DE); HUCKFELDT GEBHARD R (DE)  
Applicant: HUCKFELDT & THORLICHEN (DE)  
Classification:  
- international: A22C13/00; A22C13/00; (IPC1-7): A22C13/00  
- european:  
Application number: DE1983333387 19830915  
Priority number(s): DE1983333387 19830915

Also published as:

 US4555408 (A

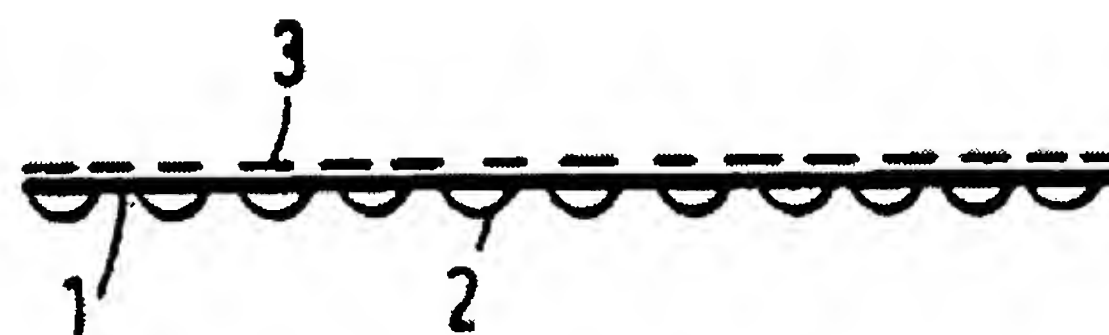
[View INPADOC patent family](#)

[Report a data error he](#)

Abstract not available for DE3333387

Abstract of corresponding document: **US4555408**

An artificial sausage casing of two-dimensional fiber material, in particular a knitted or woven fabric, is impregnated, at least on the inside, with fat in order to extend the maturing time of the sausage. To obtain good adhesion to the surface of encased sausage meat the inside of the casing surface is provided with a pile consisting of stiff fibers and/or filaments which are positively anchored in the surface of the sausage meat.



---

Data supplied from the *esp@cenet* database - Worldwide